

Blattsalat mit Tomaten-Vinaigrette und Parmesan-Chips

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

Für den Salat

200 g Blattsalat nach Wahl (z.B. Eichblatt, Batavia, Romana)
100 g Rucola
150 g Parmesan

Für das Dressing

250 g Strauchtomaten
1 rote Zwiebel
1/2 Orange
1 Chilischote
3 Esslöffel Rotweinessig
1 Esslöffel Ahornsirup
125 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Gasgrill
Wendeplatte

Bock auf Blattsalat de luxe? Mit diesem filigranen Meisterstück hauste beim nächsten BBQ auch den letzten Grünzeug-Verächter vom Gartenstuhl!

Zarte Salatblätter schmiegen sich zusammen mit

nussigem Rucola in eine feine Vinaigrette aus Olivenöl und Rotweinessig. Außerdem am Start: aromatische Tomaten, rote Zwiebeln, süßer Ahornsirup, fruchtige Orange und feurige Chili. Schon überzeugt? Dabei kommt das Beste erst noch. Last but not least. Die beste Waffe im Kampf gegen Langeweile in der Salatschüssel... ultra dekorative und knusprig-würzige Parmesan-Chips vom Grill! Und jetzt du -- hol die Käseibe raus und zeig allen, wer der King am Salatbuffet ist.

- 1 -

Wendeplatte in den Gasgrill legen und Grill auf mittlere Hitze (ca. 160 °C) vorbereiten.

- 2 -

Für den Salat: Salate waschen und trocken schleudern. Blattsalat per Hand in mundgerechte Stücke zupfen. Parmesan grob reiben.

- 3 -

Wendeplatte mit Öl bepinseln. Je einen Esslöffel Parmesan mit ca. 3 cm Abstand voneinander auf die Wendeplatte geben. Bei geschlossenem Deckel 7-10 Minuten grillen, bis die Käsehäufchen flach zerlaufen und goldbraun sind. Parmesan-Chips vorsichtig mit einem Grillwender von der Platte nehmen und abkühlen lassen. So fortfahren, bis der Käse aufgebraucht ist.

- 4 -

Für das Dressing: Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und fein würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfeln. Orange auspressen. Chilischote waschen, entkernen und fein hacken.

- 5 -

Blattsalat mit Tomaten-Vinaigrette und Parmesan-Chips

3 EL Orangensaft mit Essig und Ahornsirup glatt rühren. Olivenöl in einem dünnen Strahl unter Rühren zugeben, sodass eine homogene Vinaigrette entsteht. Chili, Tomaten und Zwiebeln unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Salat mit der Vinaigrette vermischen und Parmesan-Chips darüber verteilen.